

Pisogne, con “Lungolagoloso” sapori e musica in riva al Sebino

Pisogne, sponda bresciana dell’Alto Sebino, si trasforma in un ristorante a cielo aperto. Giovedì 23 luglio ritorna, per il quarto anno, “Lungolagoloso”, il percorso enogastronomico musicale sulle rive del lago.

La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco e coinvolge una ventina tra ristoranti, aziende agrituristiche e agricole impegnate nella preparazione delle diverse proposte.

Si inizia con l’aperitivo sul lungolago e si conclude nei bar del paese con il caffè. I piatti vengono preparati al momento, in gazebo attrezzati, e abbinati a un vino.

Il percorso prevede due possibili menù. Il costo è di 30 euro. Alla partenza, alle ore 21 si dovrà ritirare il kit con pettorina, bicchiere, posate e bottiglia d’acqua. L’iniziativa è a numero chiuso.

I biglietti si possono acquistare alla sede della Pro Loco (via Lungolago Tempini 5, tel. 0364 880517 – info@prolocopisogne.it tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19) o nei ristoranti e bar che partecipano alla manifestazione.



EDIZIONE
LUNGOLAGOLOSO
4^a

PISOGNE
23 LUGLIO 2015
PARTENZA LUNGOLAGO
DALLE 20.00 ALLE 21.00

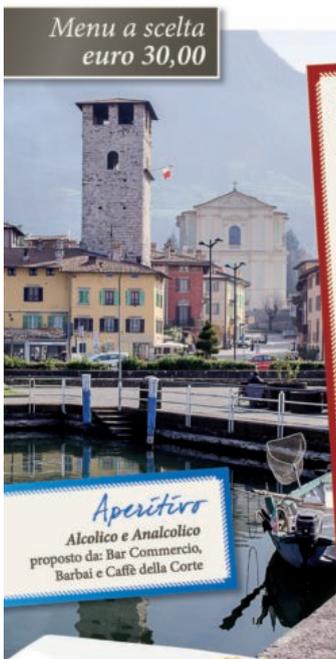


Lungolagoloso



Percorso Enogastronomico Musicale sul lungolago di Pisogne

Menu a scelta
euro 30,00



Aperitivo

Alcolico e Analcolico
proposto da: Bar Commercio,
Barbaj e Caffè della Corte



Percorso Rosso

Antipasto
INSALATINA DI SALMERINO AL VAPORE
CON POMODORINI CARAMELLATI, CAPPERI
E MOUSSE DI BASILICO
Bianco di Custozza - Monte del Frià
Ristorante il Cucù

Primo I
RAVIOLI DI RICOTTA AFFUMICATA
CON PESTO DI ZUCCHINE E ALICI
Cartefranca Rosso - Riva di Franciacorta
Trattoria Dosso Seradino Belvedere

Primo II
RISOTTO AL PERSICO AL LIMONE DI SORRENTO
Bianco Franciacorta - Cantine Berardi Angelo
Ristorante Pane Amore e...

Secondo
TRIS DI CARPACCI: CARPACCIO DI MANZO
MARINATO, CARPACCIO DI BOVINO
AFFUMICATO, CARPACCIO DI MANZO
SALMONATO AFFUMICATO
Cabernet Sauvignon Sengiovese Merlot - Cantina Petra
Pizzeria Braceria Trani

Formaggi
ASSAGGI DI CAPRINI E VACCINI
Vino Bianco
Azienda Agricola Faustini Anna

Dolce
MOSAICO DI CONFETTURE
Bianco dell'Annunziata Vallecarnonica IGT
Agriturismo Il Giappone

Caffè
al banco offerto dal Bar Commercio o Barbaj

Percorso Blu

Antipasto
ROLLE DI TROTA SALMONATA E PERSICO
DEL LAGO D'ISEO IN CONCASSE DI POMODORO
E BRUSCHETTA ALL'AGLIO
Bianco Gambellara DOC - I Basalti
Ristorante Pizzeria la Brasera

Primo I
FIORI DI LASAGNE AI CARCIOFI
CON BESCIAIELLA ALLO SPADA
Pinot Chardonnay - Fonte Vini
Ristorante la Pecora Nera

Primo II
RISOTTO AL SAPORE DI LAGO
Bianco Serai Fruttato - Cantina Le Morette
Ristorante Naet

Secondo
POP ART DI MUGGINE, VERDURE CONFIT,
RING DANANAS IN DRESSING DI PASSION FRUIT,
GAZPACHO D'ANGURIA
Riva di Franciacorta Brat
Yume Sushi & Fusion

Formaggi
ASSAGGI VACCINI
Vino Bianco
Caseificio Ciasva di Valle Camonica e Sebino

Dolce
TORTA DI MIRTILLI
Prosecco o Moscato
Agriturismo El Dos del Bec

Caffè
al banco offerto dal Baobab Lounge Café o Bar Posta

La scelta del percorso enogastronomico, rosso o blu, verrà fatta al momento dell'iscrizione. Il prezzo è di euro 30,00 comprensivo di kit da percorso, pettorina, posate, bicchiere, tovagliolo e bottiglietta da 500 cc di acqua. Le iscrizioni si possono effettuare in Pro Loco o nei locali di Pisogne sopracitati. In caso di maltempo previsto la manifestazione sarà spostata al 30 luglio 2015.
Info: Pro Loco Pisogne - Via Lungolago Tempini, 5 - Pisogne (Bs) - Tel. 0364 880517
info@prolocopisogne.it - www.prolocopisogne.it